

# BAR DINNER MENU

## Fianco a Fianco 1 Plate Dinner with Two Drinks ファianco ア ファianco ~お飲み物2杯付き1プレートディナー~ ¥4,800

### 7種のタパス ASSORTED TAPAS

- 野菜のエスプーマ  
Vegetable Espuma
- 戻りカツオのスマーク  
Smoked Skipjack Tuna
- 海老のカダイフ揚げ  
Deep Fried Shrimp with Kadaif Noodles
- サーモンのキッシュ  
Salmon Quiche
- 蟹とカリフラワーのタルトレット  
Crab and Cauliflower Tartelette
- 熊本県産あか牛のスロークック  
Slow-Cooked KUMAMOTO Wagyu Beef
- ロティサリーミートのスライダーバーガー  
Rotisserie Meat Slider



### OPTION +¥1,250

追加でお召し上がりいただけるおすすめのメインディッシュやデザートをご用意しています。

Please enjoy Recommended Main Dish and Dessert with an additional charge of 1,250 yen to the price above.

特製ローストビーフ  
Chef's Recommended Roast Beef

豊洲市場より届いた白身魚のプランチャー焼き  
Teppan Grilled White Fish

デザート3種盛り合わせ  
Assorted Three Types of Desserts

## BAR DINNER PLATE バル ディナープレート ¥3,500

バルゾーンにて新しくお届けする「ワンプレートディナー」をお楽しみください。

メインディッシュは、シェフ特製肉料理とその日の魚料理、どちらかをお選びいただけます。

You have a choice of either our special Roast Beef or Seasonal Fish for your main dish.

オードブル3種盛り合わせ / “とうきょうサラダ” を使ったメランジェサラダ / シェフ特製肉料理 または 本日の魚料理

Assorted Three Types of Appetizers / Mixed TOKYO Salad / Chef's recommended Meat dish or Fish of the Day

## OPERE オペレ ¥7,000

オペレとはフランス語「Operer 生み出す」の造語です。新しい“生活様式”に合わせて食を楽しんでいただきたいという、料理長 石川篤志の想いから生まれた新しいワンプレートディナーです。

Opere is highly quality 1 Plate Dinner with luxury ingredients. Please enjoy various tastes while looking at the night view.

“とうきょうサラダ” を使ったメランジェサラダ / ふかひれとコンソメのスープ / フォアグラのソテー

オマール海老のグリル / 熊本県産あか牛のプランチャー焼き / 宮城県女川産帆立貝とトリュフの炊き込みご飯

リンゴのコンポート ローズマリーの香り クランブルを添えて

Mixed TOKYO Salad / Shark's Fin and Consommé Soup / Sauteed French Foie Gras / Grilled Homard Lobster / Teppan Grilled KUMAMOTO Wagyu Beef  
Cooked Rice with MIYAGI ONAGAWA Scallops and Truffle / Flavored Rosemary Apple Compote with Crumbles



## À LA CARTE アラカルト

フライドポテト こだわりの塩からお選びください ・富山県産竹炭塩 ・燻製塩 ・レモン塩 French Fries with your choice of TOYAMA Bamboo Charcoal Salt, Smoked Salt or Flavored with Lemon Salt	¥800	ベジタブル大豆カツとアボカドのサンドウィッチ Soy Patty Cutlet and Avocado Sandwich	¥2,450
本日のスープ Soup of the Day	860	熊本県産あか牛の贅沢バーガー ~北海道産小麦100%天然酵母パンで~ KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger ~ with 100% Hokkaido, Japan Natural Yeast Wheat Buns ~	2,950
ベジタブルスープ Vegetable Soup	860	シェフおすすめ 本日の魚介料理 Seasonal Fish Freshly Caught in Japanese waters *アイスベッドよりお選びください *Please choose from the Ice Bed	50g~900g 時価
オードブル3種盛り合わせ Assorted Three Types of Appetizers	1,220	お肉のロティサリー Meat Rotisserie	100g 1,830
“とうきょうサラダ” オードブル仕立て Hors-d'oeuvre de TOKYO SALAD	1,420	熊本県産あか牛もも肉のプランチャー焼き Teppan Grilled KUMAMOTO Beef Round	100g 2,600
自家製ゆであげ生パスタ ~北海道産小麦100%の小麦粉と青森県蓬田村産福々たまごのパスタ~ Handmade Fresh Pasta ~made with 100% Hokkaido, Japan Wheat and Rich Tasting "Fuku-Fuku" Eggs ~	1,950	オーストラリア産骨付き子羊肉のプランチャー焼き Teppan Grilled Australian Lamb Chops	100g 2,800
シーフード、チキン、野菜のパエリア Seafood, Chicken and Vegetable Paella	1,930	<b>CHEESE</b> ウェールズ産カウズ・ケナース チーズ 各種 バケットとドライフルーツを添えて Caws Cenarth Welsh Cheese with Baguette and Dry Fruits	15g 800
熊本県産あか牛ボロネーゼのリゾット Risotto Bolognese with KUMAMOTO Wagyu Beef	2,250		
宮城県産帆立貝とキノコの炊き込みご飯 トリュフの香り Cooked Rice MIYAGI ONAGAWA Scallops and Mushroom flavored with Truffle	2,400		

## DESSERT デザート

アイスクリーム&ソルベ Ice Cream and Sherbet	¥1,270
あたたかいりんごのコンポート ローズマリーの香り クランブルを添えて Flavored Rosemary Warm Apple Compote with Crumbles	1,320
サザンタワー名物 ふわふわ淡雪スイーツ ~赤ブドウとヨーグルトのマリアージュ~ Southern Tower's Signature Light and Fluffy Shaved Ice Sweets ~ Red Grapes and Yogurt Matrimony ~	1,470
デザート3種盛り合わせ Assorted Three Types of Desserts	1,520

## COFFEE and TEA コーヒー・紅茶

コーヒー Coffee	¥860
カフェオレ Café au Lait	910
カプチーノ Cappuccino	910
カフェラテ Caffè Latte	910
紅茶各種 Tea	860

料金にはサービス料と消費税が含まれます。仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合があります。  
All prices are inclusive of service charge and consumption tax. Please note that due to daily changes in ingredients availabilities and qualities, menu items may vary slightly.